調査・研究

ちちぶ太白サツマイモ生産組合の誕生

元川越サツマイモ資料館館長 井上 浩

はじめに

埼玉県川越市には1989(平成元)年春から2008(平成20)年春まで、民営のサツマイモの資料館があった。それはサツマイモ料理専門の料亭「いも膳」主人、神山正久さんがその広い敷地の一角に私財を投じて設立し、運営にも当たった入場無料の民営館であった。

初代館長には設計段階から深く関わった 川越いも友の会事務局長、山田英次さんが 就任した。同会の会員であった私は山田さ んの後任として、1992年からそこが諸事情 により閉館した2008年まで、2代目館長と して勤めさせてもらった。建物は木造2階 建て120m²。職員も館長一人だけというさ さやかなものであったが、全国から年に2 ~3万人もの人がきてくれた。わが国には サツマイモをこよなく愛する人がたくさん いるのと、川越がサツマイモの町として広 く知られていることからそうなったのであ ろう。

展示品で最初からもっとも人気があったのは、さまざまな"生いも"であった。その中には在来種の一つで、すでに"幻のいも"とされていた「太白」もあった。それが埼玉県秩父市で奇蹟的に復活し、今では幻どころか秩父名産の一つにまでなってい

る。どうしてそのようなことが起こったのか。その経過をたどってみたい。

生いもの展示

サツマイモ資料館での展示いもは、3群からなっていた。一つはむかし懐かしい在来種で、「太白」、「花魁」、「紅赤」などであった。

二つ目は太平洋戦争による食糧難時代に活躍した質より量の多収いもで、東日本に多かった「沖縄100号」や「茨城1号」であった。

そして三つ目は近年に育成されたばかりの個性あふれるいもであった。いもの中身が紫やオレンジ色のもの、いもそのものよりも葉や葉柄を利用するもの、サツマイモの一種でありながら「あまくない」という不思議なものなどと多彩であった。ここには若い女性たちがよく群がっていた。男性では一目で料理人や菓子職人とわかる人たちがきていた。

いずれにしても関心の強い「いも群」の前に集まった人びとが「ああだ、こうだ」とにぎやかにしゃべり合っていた。その人の輪は同じグループ同士のこともあれば、たまたまそこで出合った見ず知らずの人たち同士のこともあった。

お年寄りたちの声なき声

在来種の前でしゃべり合う人の多くは、 当然のことながらお年寄りが多かった。サ ツマイモ資料館には付属の農園があり、そ こで展示用のサツマイモを作っていた。た いていのいもが、まあまあできた。だが、「太 白」だけは良いものがとれなかった。仕方 なくそれを展示品にしていたので農家のお じいさんたちからはぼろくそにけなされ た。ところがおばあさんたちはおおらかで、 それを一目見ただけで喜んでくれた。 「あっ、懐かしい『太白』があった。これ を見ただけでも川越にきた甲斐があった| とだれかが口火を切れば、別の人がこんな 風にほめちぎる。「これは蒸すと、中身は 雪のように真っ白。ねっとりとなって、よ うかんのようにあまい | 「だから冷めても おいしいわね」などなどと。

だが、それから先はしんみりとなることが多かった。「年を取ると、こどものころに食べたものがたべたくなるというのは本当だね」「そうそう。おさつなら、『太白』。でもそれがいつのまにか消えていた。どこをどう探しても見つからない」「だからなんとなく心細くなってくる。寂しくなってくるのよね。自分たちの世が、もう終ってしまったような気がしてくるもの」。

私はそんな話を耳にするたびに、今でも「太白」を作り、欲しい人には売ってもくれる人を探さなければならないと思った。

「太白埼1号」

小野田正利著『さつまいもの改良と品種の動向』(財団法人諸類会館、1965年)によれば、「太白」は明治末期に九州から埼玉県に入った。それが農家の自家用サツマ

イモとして盛んに作られたが、形状などの 乱れがひどくなった。

そこで埼玉県農事試験場が系統選抜を行い、特に優れたものを「太白埼1号」とした。それは1918(大正7)年のことであった。「太白埼1号」は埼玉県の奨励品種として県下に広く配布されたが、求められるままに全国各地にも配布された。それで埼玉県は「太白」の本場のようなところになっていた。

秩父での「太白」探し

私がサツマイモ資料館に勤めだしたとき、まず力を入れたのは川越地方での「太白」探しであった。お年寄りが畑の隅で、自家用に少しだけ作っているところは何軒かあった。だが、その家の若い者で、単収の少ない、むかしのいもを作ってもいいと言ってくれる人はいなかった。

その年の初夏、秩父の青年である横田忠幸君が料理人の修業のために「いも膳」に入店した。聞けば彼のお父さんは秩父の市街地で寿司屋を開いているという。それでふと山国の秩父なら、「太白」を作っている農家があるのではなかろうかと思った。寿司屋のお客さんの中には、それを知っている人がいるかもしれない。そうだ、忠幸君のお父さんにそのような人を探してもらおうと思った。

私の自分勝手な願いを息子から聞いた寿司屋の主人は、快く承知してくれた。客がくるたびに「太白」のことを聞いてくれた そうである。おかげでそれから3ヵ月ほど後に、嬉しい電話が入った。

「秩父の市街地の外れに阿葆というところがあります。あるお客さんから、そこの

農家の飯島久さんが『太白』を毎年作っている。頼めばそれを分けてもくれると聞きました。それでさっそくそこへ行ってみました。わけを話したら飯島さんは『そうか、わかった』と、とても喜んでくれました。掘りたての『太白』の中から見事なものばかりを選んで、10kgほどくれました。サッマイモ資料館にそれを寄贈したい。だから届けてもらいたいと頼まれました。これからそれを持って、車でそちらへ向かいます」と。

こうしてサツマイモ資料館は、立派な「太白」の展示ができるようになった。以来、飯島さんが毎年「太白」を寄贈してくれるようになったからである。私はそれに生産者の住所氏名を書いた札を付けた。「太白」が欲しい人は、飯島さんと直接交渉ができるようにしたわけである。

マスコミの威力

毎日新聞の2005(平成17)年12月27日朝刊全国版に、「もう一度たべたいものシリーズ」の一つとして飯島さんの「太白」のことがでかでかとでた。それを見た全国の人たちがいっせいに飯島さんの家に「そのいもを探していた。ぜひ分けて」という電話をかけた。そんな電話が三日三晩も鳴り続けたという。

飯島さんは太平洋戦争後に続々と現れた サツマイモの新品種に手をださなかった。 だれになんと言われようとも「太白」だけ を作り続けた。父親の口ぐせが「このいも はいいイモだから絶やすなよ」であったか らだという。1927(昭和2)年生まれの飯 島さんはそのとき78歳であった。夫婦の年 齢のことも考え、「太白」畑は2反(20a) ほどに抑えていた。そこに突然、全国から 注文がどっと来たので、対応のしようがな かった。困った、弱ったで頭を抱え、うろ うろするばかりであった。

それを見て周囲の人たちが励ました。なにも困ることはないではないか。全国にそれほど「太白」を欲しがる人がいるのなら、みんなでその畑を増やせばいいではないか。そうすれば秩父名産も増える。町おこしにもなるとなった。

秩父市役所・県農林振興センター・農協・ 秩父地方公設卸売市場などが一つになって すぐ動き、飯島さんを組合長とする生産者 13人の「ちちぶ太白サツマイモ生産組合」 をあっという間に立ち上げてしまった。そ の設立総会は毎日新聞に「太白」記事が載っ てからわずか2ヵ月半後の2006(平成18) 年2月14日に開かれた。私はその熱気と実 行力、そして早業にびっくりした。

組合長に推された飯島さんは、目が回る ほど忙しくなった。組合員に配る苗作り、 飯島式「太白」栽培法の緊急講習会にまず 追われた。それをこなしながら、やがてと れる「太白」の選別基準の作成や販売方法 の研究もしなければならなかった。

初年度の「太白」は心待ちしていた「太白」ファンが多かったため、発売と同時に売り切れてしまった。買えなかった人たちを来年度の予約者とし、休耕地などを使ってのいも畑拡大を図った。最近の新聞によると、ちちぶ太白の畑は6反(60a)になっている。飯島さんの2反が、組合の力により3倍になったことになる。

おわりに

「太白」は、その良さを知っているお年

寄りが減っていくに連れて売りにくくなっていくことであろう。秩父には、16の菓子店でつくっている「お菓子な郷(くに)推進協議会」がある。同協議会はそれを心配して、これもすばやく動いた。「太白」を主材料とする和洋のお菓子を、店ごとの競争で開発した。「太白」の中身は文字どおりまっ白だし、きめもこまかい。だから若い

人たちの口にも合い、売れ行きも上々のようである。

飯島久さんは若いときから「太白」にこだわり、それだけを作り続けてきた。その労苦が今になってようやく報われたようである。その喜びを『太白とともに生きて-太白いも栽培に捧げた70年-』(私家版、2012年)という本にして、関係者に配った。

□寄稿のお願い□

(一般財) いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」(季刊) を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究解説、産地情報、海外情報、商品情報、料理・文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

- 1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
- 2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。 本文はWord (一太郎、テキストも可)。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
- 3. 掲載1回分の頁数(1頁で約1,200字)は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
- 4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合もありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
- 5. 原稿の送付先

〒107-0025 東京都港区赤坂6-10-41ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会 E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225